

मेन्यू (आधार सूची)

यह किसी आधार संस्थान का 'हृदय' कहलाता है।
यह संस्थान के छोटे-बड़े सभी कार्यों को निर्देशित कर सुचारु रूप से चलाने में सहायता करता है। यह संस्थान प्रबंधन का प्रमुख उपकरण है।

परिभाषा - मेन्यू आधार संस्थान में परोसे जाने वाले व्यंजनों, पेय पदार्थों की सूची है, जिसमें पूर्ण आहार, नारत्ता, पेय पदार्थ आदि स्थानल या सम्मिलित रूप से परोसे जाते हैं।

एक मेन्यू निम्न प्रकार से संस्थान के कार्यों को प्रभावित करता है।

मेन्यू नियोजन → शरीर → प्राप्ति → संग्रहण → भोजन पमाने की तैयारी → पमाना → रखना / पैकिंग → परोसना

मेन्यू की आवश्यकता

मेन्यू जहाँ एक ओर ग्राहकों को संस्थान में उपलब्ध भोजन की सूचना देता है वहीं कैटींग स्टाफ को क्या पमाना है इसके अवगत करता है। यह ग्राहक एवं आधार संस्थान के बीच 'संचार' है।

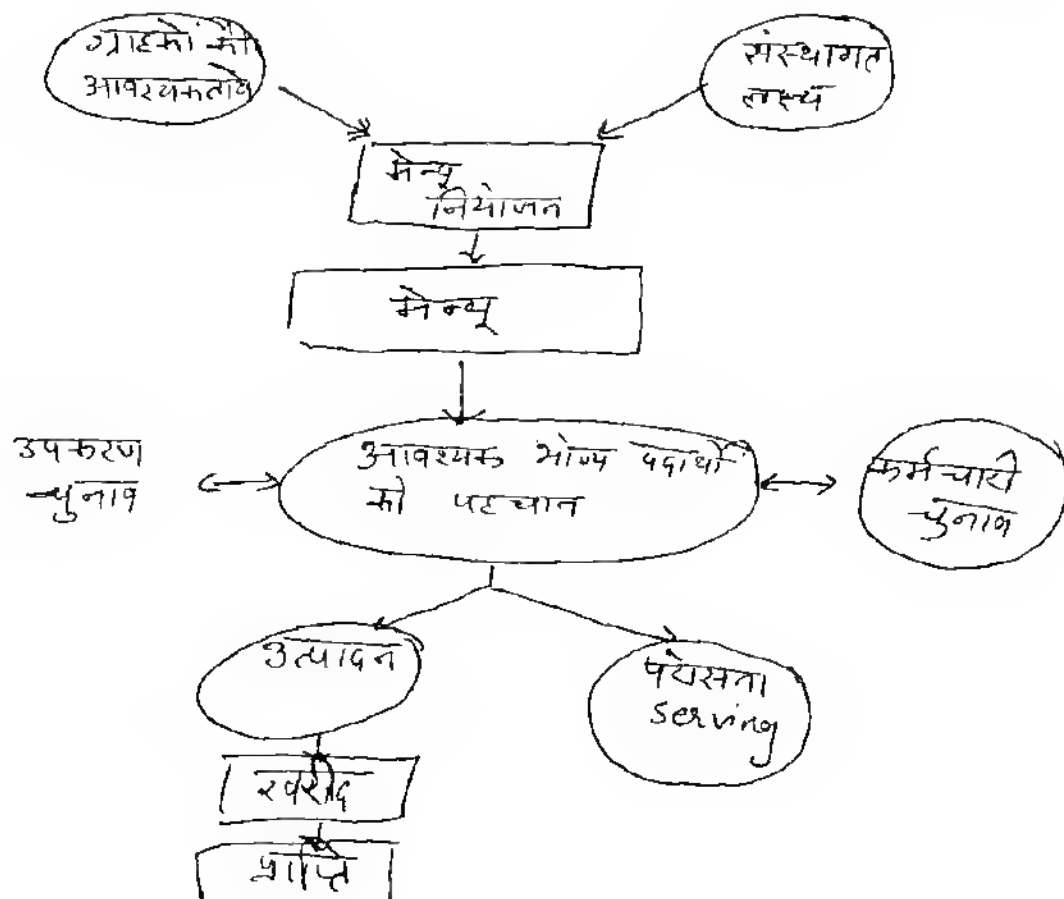
एक सुनियोजित मेन्यू ग्राहक को दिये गये मूल्य से उच्च मोटि की आहार सेवा, एवं भोजन उपलब्ध कराता है। ग्राहक को भोजन की पर्याप्त मात्रा, विभिन्न एवं स्वाद उपलब्ध कराता है।

कर्मचारियों को भोजन का प्रकार, मात्रा, परोसे जाने की विधि की स्पष्ट सूचना देता है।

प्रबंधन को लाभ एवं संतुष्ट ग्राहकों द्वारा प्रशंसा प्रदान करता है।

मेन्यू की

आधार संरचना की गतिविधियों पर मेन्यू का प्रभाव



जहाँ एक ओर ग्राहक को पसंद-नापसंद मेन्यू को प्रभावित करती है वहीं संस्थागत लक्ष्य जैसे लाभ, प्रसिद्धि आदि भी अपना प्रभाव मेन्यू नियोजन पर डालते हैं।

मेन्यू के कार्य :

1. यह संस्थान को ग्राहक के समक्ष प्रस्तुत करता है।
2. यह रसोई घर में भोजन निर्माण में सहायता करता है।
3. यह आवश्यक कच्चे माल की खरीदारी हेतु प्रकार एवं मात्रा बताता है, जिसके द्वारा 'क्रय सूची' बनायी जा सकती है।
4. निर्धारित करता है कि संस्थान में किस प्रकार के व्यक्तियों या कर्मचारी कौशलों या कार्य-धारियों की संख्या की आवश्यकता होगी।
5. सर्विस क्षरिया, रसोई घर एवं 'स्थान-प्रबंधन' में सहायता करता है।
6. कर्मियों की संख्या एवं कार्य करने का समय निर्धारण में सहायता करता है।
7. स्नेह आधार सेवा का प्रकार निर्देशित करता है।
8. बजट निर्माण में आधार का मूल्य सेवाओं का मूल्य एवं अन्य खर्चों को निर्धारित करता है।
9. बैठने हेतु उपलब्ध स्थान, खाने एवं खरीद हेतु उपलब्ध स्थान को निर्धारित करता है।
10. किस प्रकार के ग्राहकों को संस्थान आकृष्ट करना चाहता है, यह निर्धारित करता है।
11. ग्राहकों की पोषक तत्वों की आवश्यकता की पूर्ति करने के साथ ही सामाजिक एवं मनोवैज्ञानिक आवश्यकताओं की भी पूर्ति करता है।
12. सुदूर देशों एवं भारत के ही अन्य प्रांतों के व्यंजनों से अवगत करने के साथ ही उनकी संस्कृति की भी समझ बढ़ाने करता है।

अब हम मेन्यू नियोजन की आवश्यकता जानेंगे।

मेन्यू निर्माण हेतु आवश्यक है कि प्रबंधनकर्ता को निम्न का ज्ञान हो।

1. भोजन के प्रकार का अच्छा ज्ञान - भोजन के प्रकार मौसमी उपलब्धता, भोजन से उपरिष्ठ विषाक्त पदार्थ, पकाने में रंग परिवर्तन, पकाने में उपरान्त भोजन की मात्रा, स्वाद, किस भोजन को किस अन्य व्यंजन के साथ परोसा जाना है आदि।
2. भोजन पकाने की विभिन्न विधियों का ज्ञान - जिससे कोत का भोजन किस विधि द्वारा पकाया जाता है। अधिक मात्रा में भोजन पकाने में उत्पन्न पड़े वाले प्रभाव।
3. भोजन परोसे जाने की विभिन्न शैलियों का ज्ञान - जिससे मेन्यू निर्माण के समय पकाने वाले भोजन का स्वाद, रंग संयोजन आदि व्यक्त में रखा जा सके।
4. ग्राहक की पसंद - नापसंद का ज्ञान - जिस प्रकार के ग्राहकों को संस्कार आकृष्ट करना चाहता है उनकी संस्कृति, क्रय क्षमता, भोजन शैली, सामाजिक स्थिति का ज्ञान होता आवश्यक है।

मेन्यू नियोजन की आवश्यकता :

1. मेन्यू नियोजन द्वारा ग्राहक को उपलब्ध संसाधनों एवं मूल्य में उच्च कोटि का पोषक एवं सुस्वादु भोजन उपलब्ध कराना सुनिश्चित किया जाता है।
2. भविष्य की आवश्यकताओं के प्रति संस्कार अवगत हो पाता है।
3. साप्ताहिक एवं दैनिक सामग्री खरीद हेतु "क्रय सूची" निर्माण संभव होता है।
4. यह खरीद, नर्मचारी प्रबंधन, स्थान प्रबंधन में लगे वाम्ने समय को कम करता है।
5. संस्थान के कार्यों को सुचारु रूप से चलाने में सहायक।
6. मौसम के अनुसार नियोजन, लागत में कमी लाकर लाभ बढ़ाता है।
7. मेन्यू में उपलब्ध भोजन का मूल्य निर्धारण करता है।